

令和 1 年度 かんしょ品質評価試験結果報告

(有)アグリプロセス宮崎
報告者 金田 靖之

● 対象品種

- ◇ 1年目 関東154 (作系64)
- ◇ 2年目 関東153 (作系58)
- ◇ 4年目 九州186
- ◇ 比較品種 高系14号 (ことぶき)、ベにはるか

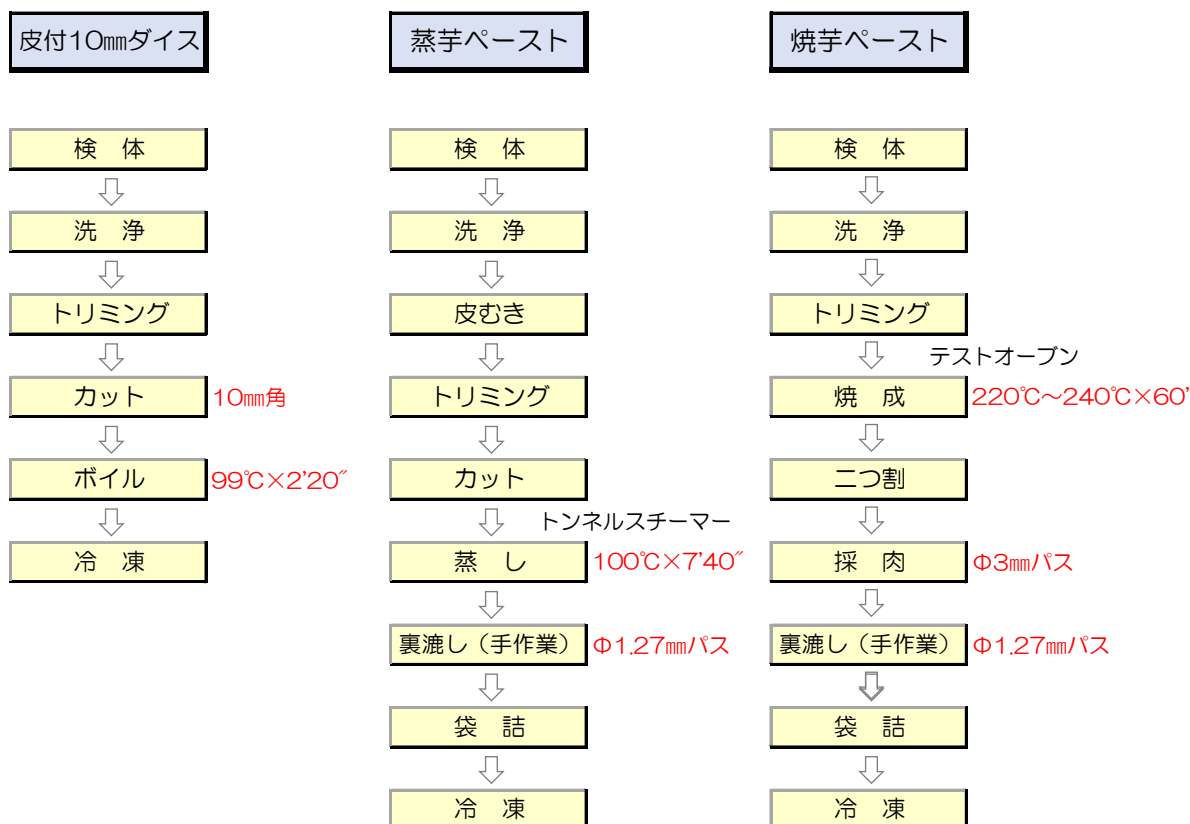
● 検体受入日

- ◇ 関東153、関東154 令和 1年 11月 12日
- ◇ 九州186 令和 1年 11月 12日

● 試験実施日

- ◇ 焼芋ペースト 令和 1年 11月 16日
- ◇ 皮付10mmダイス 令和 1年 11月 19日
- ◇ 蒸芋ペースト 令和 1年 11月 21日

● 試験レシピ



品質評価試験結果












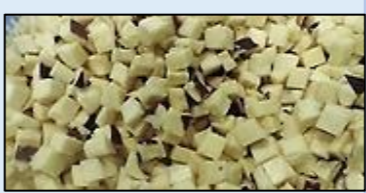

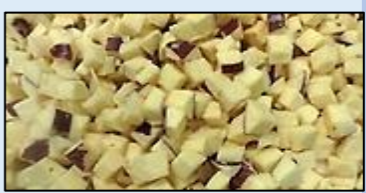




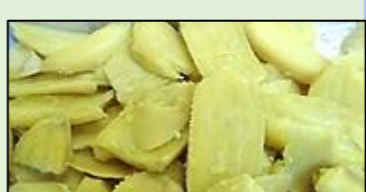

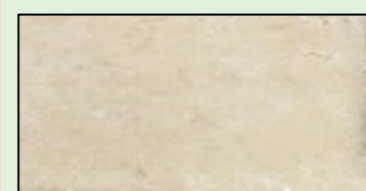

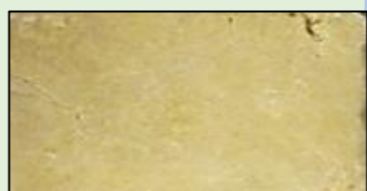
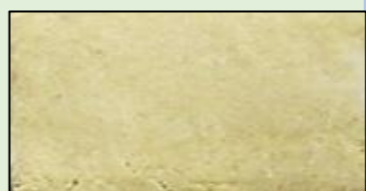






品目	分析項目	比較基準品種		評価対象品種		
		高系14号	ベにはるか	九州186 ⁽⁴⁾	関東153(作系58) ⁽²⁾	関東154(作系64) ⁽¹⁾
生芋	形状	紡錘形/長	紡錘形/長	紡錘形/片太り	紡錘形/丸・長	紡錘形/丸・長
	表皮色	赤紫	赤紫	淡赤紫	赤紫(くすみ)	赤紫
	果肉色	淡黄	淡黄	薄橙黄	薄黄	薄黄
	水分値(%)	68.4	66.9	66.5	61.7	64.6
	Bx(%)	9.9	10.8	10.7	11.8	12.0
	総評	提供検体(生芋)段階での評価では、形状については評価3品種(九州186、関東153、関東154)ともに紡錘形でまあまあの評価で、3種ともに表面凹凸が少なく加工特性的にはいい形状との評価です。外皮色は関東153がベニアズマに似たくすんだ赤紫色であり、形状がベにはるかのように両端が丸く、棒長系であった。いずれも高系より加工歩留り的には優れていると思われる。				

皮付ダイス	サイズ	10mm角				
	加熱温度	99℃				
	時間	2'20"				
	水分値(%)	66.8	67.9	73.3	68.9	68.6
	Bx(%)	11.7	15.0	14.7	12.0	12.6
	硬さ	□ (比較基準)	□ ≥ 高系	△ < 高系	△ < 高系	○ > 高系
	果肉色調	□ (比較基準)	△ ≤ 高系	◎ > 高系	○ < 高系	○ > 高系
	風味	□ (比較基準)	△ ≤ 高系	◎ > 高系	□ ≥ 高系	□ ≥ 高系
	特徴	(比較基準)	数値上の糖度はあるが、風味を感じない。淡泊	今回柔らかさが目立った。加熱時間の微調整必要。風味はやはり検体の中で最も良かった。	果肉色は、高系・ベにはるかに比べれば黄色味も強く評価されるが他の特長に欠ける	食感(硬さ)にバラつき有るが全体的には形状キープ率も高く色調の点も高系より優れている。
	総評	カット製品の場合 風味より形状キープ(硬さ)や色合いが求められる。硬さに難はあるものの色合い等の面では九州186が評価される。関東153および154はともに緑がかった色調が少し気になる点ではあるが、高系・ベにはるかより黄色味が強い点では評価される。関東153と154は類似しているが、形状キープの面では、幾分154が評価高かった。				

蒸ペースト	加熱温度	100℃				
	時間	7'34"				
	裏漉し	Φ1.27mmメッシュパス				
	水分値(%)	68.5	66.8	64.8	65.2	65.4
	Bx(%)	14.1	18.3	18.0	17.4	17.1
	果肉色調	□ (比較基準)	□ ≤ 高系	◎ ≫ 高系	○ > 高系	○ > 高系
	風味	□ (比較基準)	○ > 高系	○ ≫ 高系	△ < 高系	△ < 高系
	裏漉し適性	□ (比較基準)	△ < 高系	□ ≤ 高系	△ < 高系	△ < 高系
	特徴	(比較基準)	色調は殆ど高系と同じで可視的に弱い。高系の粉質感と違い滑らかさが特徴。	菓子材料で求められるさつまいものイメージとしての黄色味が強いのが高評価	バサバサ感が強く、裏漉しに難あり。(≧関東154)	関東153同様果肉色がやや緑変するのが難。
	総評	九州186は、滑らかさと色調の良さを兼ね備えている点は、やはり高評価となり実際の製品化に期待が大きい。九州154は、九州153に比べ若干甘味が劣るとの評価ではあったが、ほぼ類似している総評となった。				

焼ペースト	加熱温度	220℃/240℃				
	時間	60'00"				
	裏漉し	Φ1.27mmメッシュパス				
	水分値(%)	64.6	59.9	62.1	58.6	55.6
	Bx(%)	21.4	29.4	30.0	29.4	28.8
	果肉色調	□ (比較基準)	□ ≤ 高系	◎ ≫ 高系	○ ≥ 高系	○ ≥ 高系
	風味	□ (比較基準)	◎ ≫ 高系	◎ ≫ 高系	△ ≤ 高系	△ ≤ 高系
	裏漉し適性	□ (比較基準)	△ ≤ 高系	○ ≥ 高系	× ≪ 高系	× ≪ 高系
	特徴	(比較基準)	やはり口あたりの良さと甘味度は断トツの結果となった。	今期も色調の黄色味の強さ、甘さ、ともに優れているとの結果になった。	焼成に因る糊化が殆どなく、蒸しペーストと変わらずバサバサ感が強かった。	全ての評価項目において、ほぼ関東153と同じ評価となった。
	総評	弊社の観点からは、やはり焼芋ペーストに一番関心があり、九州186は期待どおり今期も高評価となった。裏漉しでの歩留り低下に少々難はあるものの、それ以外の要素は際立って優れている。関東153および154については、意外 焼成後の糊化特性が極めて低く今までにないバサバサ感の強い結果となった。				

工程別色調確認画像

		高系14号	べにはるか	九州186	関東153 (作系58)	関東154 (作系64)
生芋	洗浄後					
	皮付ダイス	ボイル前  ボイル後 	ボイル前  ボイル後 	ボイル前  ボイル後 	ボイル前  ボイル後 	ボイル前  ボイル後 
蒸ペースト	蒸し後					
	ペースト					
焼ペースト	焼成後					
	ペースト	